

Carpaccio de Bresaola, Figues au Miel et Huile au Basilic

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- Bresaola	12-14 tranches
- Figues	4-6
- Vinaigre Balsamique	½ c à soupe
- Miel	1 c à café
- Huile d'Olive	
- Basilic	qq. feuilles fraîches
- Parmesan en Bloc	
- Olives Noires	qq.
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Déposez les tranches de bresaola dans vos assiettes.
- Dans une poêle chaude huilée, saisissez les figues coupées en deux pendant 10-15 secondes. Arrosez-les de vinaigre balsamique. Salez et poivrez un peu.
- Hors du feu, ajoutez le miel et laissez refroidir.
- Râpez fraîchement et finement le parmesan.
- Ciselez le basilic et arrosez-le d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Répartissez l'huile au basilic sur la viande puis décorez avec quelques olives noires et les figues au miel. Saupoudrez le tout de parmesan.



Remarque:

Accompagnez d'une baguette.